

INDEX DE QUALITÉ DU CACAO – UNE PROPOSITION

Quintino R. Araujo^{1,2}, Cinira L.A. F. Fernandes³, Daniel L.E. Ribeiro¹, Priscila Efraim⁴, Reinhard Lieberei⁵, Douglas Steinmacher⁶, Philippe Bastide⁷, Christina Rohsius⁵, Cilene N. Souza¹, Carlyle B. Matos¹.

¹ CEPLAC – Centro de Pesquisas do Cacau. CP 07, 45600-970, Bahia, Brésil.

quintino@cepec.gov.br

² Université de Santa Cruz / DCAA, Bahia, Brésil.

³ IF Baiano, Bahia, Brésil.

⁴ Université de Campinas / FEA, São Paulo, Brésil.

⁵ University of Hamburg / Biocenter Klein Flottbek, Hamburgo, Alemanha.

⁶ Instituto Biosomática, km 32, Rodovia SP107, Holambra, SP.

⁷ CIRAD, Montpellier, França.

RESUME

Les concepts de qualité ont fait d'énormes progrès à partir de la révolution industrielle, après la Deuxième Guerre Mondiale et, plus récemment, stimulés par la mondialisation. La définition de qualité pour les aliments a démontré des tendances contradictoires pendant les recherches, mais elle a progressé de l'adéquation des normes vers le service clients. Comme pour d'autres matériaux, il faut avancer vers l'adoption de méthodes plus exhaustives pour l'évaluation des aliments, dont un ensemble représentatif des indicateurs. Un outil important pour l'évaluation du cacao est la création d'un indice de qualité, tenant compte des propriétés, procédés et caractéristiques parmi les conditionnements chimiques, physiques et biologiques du produit. La croissance de la qualité du cacao peut avoir une influence positive dans le marché du produit, bénéficiant producteurs et consommateurs. L'objectif de notre proposition est l'élaboration d'un Index de qualité du Cacao (IQC), ayant comme base l'analyse des fèves de cacao forastero, avec les mêmes procédures et originaires de deux sites avec différents types de sols (Latosol Rouge-Jaune Distrofyque argisol - LVA) et Nitosol Haplique Eutrophique - Nxe). En général, le Nxe présente les meilleures conditions édaphiques, surtout par rapport aux données de pH, saturation par bases, capacité d'échange cationique, et argile. L'IQC proposé a été élaboré d'après le modèle d'un indice de qualité, appliqué aux sols, mais avec des modifications pour son application à un aliment. L'obtention de cet IQC concerne les étapes suivantes: définition de l'objectif de l'évaluation; sélection des fonctions; attribution des indicateurs aux fonctions; définition des poids des fonctions et des indicateurs; définition du comportement des indicateurs; mise en place des limites critiques des indicateurs; normalisation des valeurs; normalisation des valeurs entre 0 et 1,0; calcul du IQC. En ce cas particulier, nous avons adopté comme fonctions basiques les caractéristiques souhaitées par l'industrie, en ce qui concerne la saveur et la santé humaine. Les indicateurs analysés sont distribués parmi les fonctions suivantes: matière grasse totale, acidité totale, phénols totaux, phénoliques, acides organiques, métaux lourds, aminoacides, caféine, théobromine, pH, sucres et éléments nutritifs. Les moyennes obtenues ont été comparées au moyen du test Tukey à 5% de signification. Les valeurs de IQC des sites 1 et 2 n'ont pas indiqué des différences mathématiques, mais d'après le classement qualitatif adopté, le site 2 (Nxe) a montré un « bon » CQI (0,703), supérieur à la valeur « régulier » (0,652) du site 1 (LVA).

Mots clés: *Theobroma cacao* L., Aliment, Évaluation, Marché, Santé.